GE109M / GE109MST

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu

khơi dậy những tiềm năng

Cám ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Samsung.
Vui lòng đăng ký sản phẩm tại địa chỉ web

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

NỘI DUNG

TIẾNG VIỆT

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG “NHANH” LÒ VI SÓNG

Nếu quý vị muốn nấu thực phẩm.

1. Đặt thực phẩm vào lò.
   Chọn mức nguồn bằng cách nhấn nút một hoặc nhiều lần.



2. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+) theo yêu cầu.



3. Nhấn nút ◇.

   Kết quả: Bắt đầu nấu. Sau khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp 4 lần.



Nếu quý vị muốn rã đông thực phẩm nhanh và tự động.

1. Đặt thực phẩm đông vào lò.
   Chọn loại thực phẩm mà quý vị muốn rã đông bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** ( ) một hoặc nhiều lần.



2. Chọn khối lượng thực phẩm bằng cách nhấn các nút (—) và (+).



3. Nhấn nút (◇).



Nếu quý vị muốn tăng thêm thời gian nấu mỗi lần 30 giây.

Để nguyên thực phẩm trong lò.
Nhấn nút **+30 giây (+30s)** một hoặc nhiều lần để nấu thêm mỗi 30 giây như mong muốn.

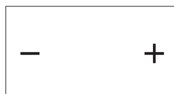


Nếu quý vị muốn nướng thực phẩm.

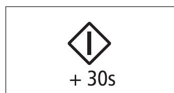
1. Nhấn nút ᔕᔕ.



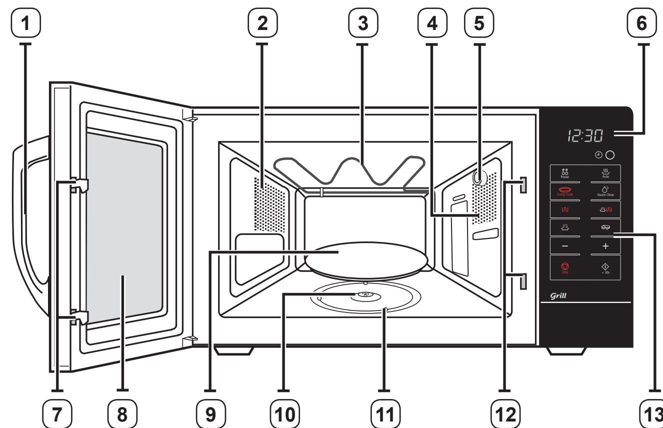
2. Đặt thời gian nấu bằng cách nhấn các nút (—) và (+).



3. Nhấn nút ◇.



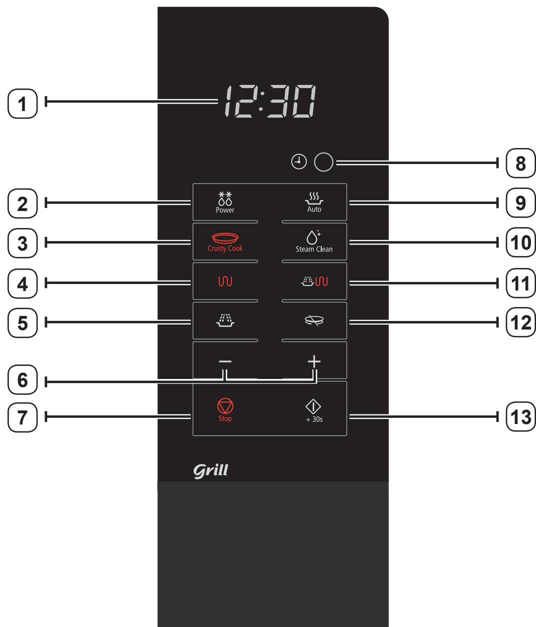
LÒ



1. TAY NẮM CỬA
2. LỖ THÔNG HƠI
3. NƯỚNG
4. ĐÈN
5. VÒNG KẸP GIỮ BÁT NƯỚC
6. MÀN HÌNH
7. THEN CỬA
8. CỬA LÒ
9. ĐĨA XOAY
10. ĐẾ XOAY
11. VÒNG XOAY
12. LỖ KHÓA AN TOÀN
13. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

TIẾNG VIỆT

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



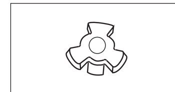
1. MÀN HÌNH
2. NÚT CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG
3. CHỌN CHỨC NĂNG RÁN TỰ ĐỘNG
4. CHỌN CHẾ ĐỘ NƯỚNG
5. CHỌN CHẾ ĐỘ VI SÓNG / MỨC CÔNG SUẤT
6. NÚT TĂNG (+) / GIẢM (—) (Thời gian nấu, trọng lượng và lượng dùng)
7. NÚT DỪNG / HỦY BỎ
8. CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
9. CHỌN CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG
10. CÀI ĐẶT MỨC CÔNG SUẤT
11. CHỌN CHẾ ĐỘ KẾT HỢP
12. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC
13. NÚT BẮT ĐẦU

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà quý vị đã mua, quý vị sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

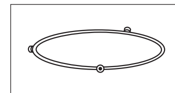
1. **Đế xoay**, đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.

   Mục đích: Đế xoay làm quay đĩa xoay.



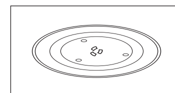
2. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.

   Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



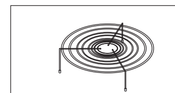
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.

   Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



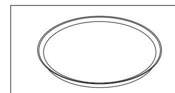
4. **Rế kim loại,** được đặt trên đĩa xoay.

   Mục đích: Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.



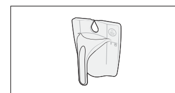
5. **Đĩa chống dính,** vui lòng xem từ trang 18 đến trang 20.

   Mục đích: Đĩa chống dính khi sử dụng chức năng rán tự động hoặc rán thủ công.



6. **Bát nước dùng để vệ sinh lò,** vui lòng xem trang 15.

   Mục đích: Bát nước được dùng để làm sạch bằng hơi nước.



KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Quý vị vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của quý vị cung cấp nhiều thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng

Ngay bên trong bìa sách, quý vị sẽ tìm thấy phần hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng, giải thích bốn chức năng nấu nướng cơ bản:

- Nấu thực phẩm
- Rã đông thực phẩm tự động
- Nướng thực phẩm
- Tăng thời gian nấu

Ở mặt trước của tập sách, quý vị sẽ thấy các hình vẽ minh họa lò vi sóng, và quan trọng hơn là bảng điều khiển, giúp quý vị tìm thấy các nút chức năng một cách dễ dàng.

THÔNG TIN AN TOÀN

- Trước khi vận hành lò, xin vui lòng đọc kỹ toàn bộ tài liệu hướng dẫn sử dụng này và cất nó ở một nơi an toàn gần lò để sử dụng về sau.
- Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Quý vị có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành lò.
- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của quý vị có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.

Những ký hiệu và khuyến cáo an toàn quan trọng.

Những ký hiệu sau đây được sử dụng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này:

CẢNH BÁO	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.
KHUYẾN CÁO	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.
KHUYẾN CÁO	Để giảm thiểu nguy cơ hỏa hoạn, nổ, điện giật, hoặc thương tổn khi sử dụng lò vi sóng, xin vui lòng tuân thủ những khuyến cáo an toàn cơ bản này.

	KHÔNG ĐƯỢC thử.
	KHÔNG ĐƯỢC tháo rời.
	KHÔNG ĐƯỢC chạm vào.
	Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
	Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.
	Đảm bảo lò được nối đất để tránh bị điện giật.
	Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.
	Ghi chú
	Quan trọng

TIẾNG VIỆT

TIẾNG VIỆT

CẢNH BÁO Những ký hiệu cảnh báo quan trọng cho lắp đặt

Việc lắp đặt lò này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn về lò vi sóng và được nhà sản xuất huấn luyện. Xin xem thêm phần "Lắp đặt lò vi sóng".

Cắm dây điện vào một ổ điện phù hợp trên tường hoặc trên cao và chỉ sử dụng ổ điện đó riêng cho lò này. Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Đồng thời, không được sử dụng dây nối điện.

- Không tuân thủ cảnh báo này và sử dụng chung một ổ điện trên tường cho các lò khác hoặc sử dụng dây nối điện có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Không được sử dụng bộ biến thế. Nó có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Việc lắp đặt lò này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn hoặc công ty dịch vụ.

- Không tuân thủ hướng dẫn này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, nổ, hư hại sản phẩm hoặc thương tổn cho người.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

Không được lắp đặt lò này gần bếp lò hoặc những vật liệu dễ cháy.
Không được lắp đặt lò này ở nơi ẩm ướt, trơn trượt hoặc bụi bặm, ở nơi có thể tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc nước (mưa).
Không được lắp đặt lò này ở nơi có thể có khí đốt rò rỉ.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Lò này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Lò này phải được nối đất phù hợp.
Không được nối đất lò này qua một ống dẫn khí đốt, ống nước bằng nhựa, hoặc đường dây điện thoại.

- Điều này có thể gây điện giật, hỏa hoạn, nổ, hoặc hư hại cho sản phẩm.
- Tuyệt đối không được cắm dây điện vào một ổ điện không được nối đất đúng cách đồng thời phải đảm bảo rằng lò tuân thủ các tiêu chuẩn của địa phương và quốc gia.

KHUYẾN CÁO Những ký hiệu khuyến cáo về lắp đặt

Lò này nên được bố trí sao cho người sử dụng có thể dễ dàng tiếp cận phích cắm.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn do rò rỉ điện.

Lò cần được lắp đặt trên một nền cứng và cân bằng có thể chịu được trọng lượng của lò.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây rung lắc, phát ra tiếng ồn bất bình thường, hoặc gây hư hại cho sản phẩm.

Giữ khoảng cách phù hợp với tường khi lắp đặt lò.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra hỏa hoạn do không khí quá nóng.

Đảm bảo chiều cao tối thiểu của không gian trống cần thiết phía trên bề mặt nóc lò.

CẢNH BÁO Những ký hiệu cảnh báo quan trọng về điện

Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và lau sạch nó bằng một mảnh vải khô.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường theo đúng hướng sao cho dây điện chạy hướng xuống nền nhà.

- Nếu quý vị cắm phích cắm vào ổ điện theo hướng ngược lại, các sợi dây đồng nhỏ bên trong cáp điện có thể bị hư hại và điều này có thể sẽ gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

 Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.
Không được xoắn hoặc cột chặt dây điện.
Không được treo dây điện trên một đồ vật bằng kim loại, đặt một vật nặng đè lên dây điện, luồn dây điện qua giữa các đồ vật, hoặc nhét dây điện vào khoảng trống phía sau lò.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được nắm kéo phần dây khi muốn rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

- Luôn luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện bằng cách nắm núm cao su của đầu cắm.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

 Nếu lò hoặc dây điện bị hư hỏng hoặc tổn hại, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.



Những ký hiệu khuyến cáo về điện

 Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng lò trong thời gian dài hoặc khi có giông bão/giông nhiệt.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.



Những ký hiệu cảnh báo quan trọng cho sử dụng

 Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v...), quý vị phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm. Không được chạm vào lò hoặc dây điện.

- Không được sử dụng quạt thông gió.
- Chỉ một tia lửa nhỏ cũng có thể gây ra cháy nổ.

Thận trọng không để cửa lò, bộ cấp nhiệt hoặc bất kỳ bộ phận nào khác tiếp xúc với cơ thể trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Lò sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

Cần đảm bảo sử dụng lò chuyên dụng và mang găng tay được cung cấp kèm theo sản phẩm khi dịch chuyển bộ cấp nhiệt, và kiểm tra xem nhiệt độ có giảm xuống đáng kể hay không sau khi nấu (ít nhất trong 10 phút sau khi nướng hoặc nấu ở chế độ kết hợp).

LUÔN LUÔN sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.

Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.
Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước thoát ra có thể gây bỏng.

Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:

- Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
- Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
- Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.
- Liên hệ với bác sĩ

Nếu dây cấp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ khách hàng đại diện hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá lò.

Không nên hâm nóng trứng sống còn nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì điều này có thể gây nổ, ngay cả sau khi tắt lò.

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được những tai nạn có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Lò này không dành cho những người dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn.

CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể tiếp xúc với cơ thể có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ nhỏ cách xa lò để tránh bị bỏng.

 **CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng lò đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

 Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được tắt lò bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi lò đang vận hành.

- Cắm phích cắm trở lại vào ổ điện trên tường có thể tạo ra một tia lửa điện và gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Giữ tất cả bao bì đóng gói cách xa tầm với của trẻ em, vì những vật liệu này có thể nguy hiểm đối với trẻ nhỏ.

- Nếu trẻ trùm một chiếc túi hoặc bao bì lên đầu, nó có thể sẽ khiến trẻ bị ngạt thở.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật, bỏng hoặc thương tổn.

Không bao giờ sử dụng lò này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài nấu ăn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Mở nắp các hộp chứa kín (chai sữa, chai đựng thực phẩm trẻ em, v.v...) và dùng dao đục lỗ trên những thực phẩm như trứng còn nguyên vỏ và hạt dẻ trước khi nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng hoặc chấn thương do thực phẩm trào ra ngoài.

Không được chạm vào mặt bên trong của lò ngay sau khi nấu, vì nhiệt độ bên trong lò rất cao sau khi bị đun nóng trong một thời gian dài hoặc chỉ hâm nóng một lượng thực phẩm nhỏ.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Không được dùng những đồ vật được mạ nhôm hoặc bằng kim loại (như hộp đựng, nĩa, v.v...) hoặc những hộp đựng được trang trí bằng vàng hoặc bạc.

- Điều này có thể tạo ra các tia lửa điện.

Tuyệt đối không được đun nóng những hộp đựng bằng nhựa hoặc giấy và không được sử dụng các loại hộp đựng này với mọi chức năng của lò.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Thận trọng không để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với bộ cấp nhiệt khi nấu thực phẩm trong lò.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được nấu thực phẩm với nhiệt độ quá cao.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được hâm nóng thực phẩm được bọc bằng giấy như giấy báo hoặc tạp chí.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được sử dụng hoặc đặt các loại thuốc xịt hoặc đồ vật dễ cháy gần lò.

- Điều này có thể gây ra cháy nổ.

Không được mở cửa lò khi thực phẩm trong ngăn nấu đang cháy thành ngọn lửa.

- Nếu quý vị mở cửa lò, luồng khí ôxy từ bên ngoài tràn vào có thể sẽ gây ra hỏa hoạn.

Không được đút ngón tay, những dị vật ngoại lai hoặc đồ vật bằng kim loại như kim gút hoặc kim khâu vào các khe cấp và thoát nước hoặc các lỗ thông hơi. Nếu có dị vật ngoại lai lọt vào những lỗ này, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường và liên hệ với nhà cung cấp sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây điện giật hoặc thương tổn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC chứa thực phẩm đầy tới miệng hộp đựng và chọn các loại hộp đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh thực phẩm lỏng tràn ra ngoài khi sôi. Bình cổ hẹp cũng có thể bị nổ nếu quá nóng.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC hâm nóng bình sữa em bé khi đang đậy nắp, vì bình có thể nổ nếu quá nóng.

KHÔNG ĐƯỢC chạm vào bộ phận cấp nhiệt hoặc thành bên trong lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước, và giữ cáp điện cách xa các bề mặt nóng.

Không được vận hành lò khi cáp điện hoặc phích cắm đã bị hỏng.

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Điện sẽ được ngắt tự động để đảm bảo an toàn. Quý vị có thể vận hành lò bình thường sau khi để yên 30 phút. Tốt nhất là luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng của vi sóng nếu lò vô tình được bật lên.

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

Nếu chất lỏng tràn vào lò, hãy lập tức ngắt điện và xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được cố tự sửa chữa, tháo rời, hoặc điều chỉnh lò.

- Vì khung sản phẩm có thể nhiễm tĩnh điện cao thế nên có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Quý vị có thể bị phơi nhiễm trước các tia điện từ.
- Khi cần sửa chữa lò, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào lò, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu phát hiện có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ nắp lò đóng để dập tắt lửa;



Những ký hiệu khuyến cáo cho sử dụng

Chỉ sử dụng những dụng cụ phù hợp với lò vi sóng, KHÔNG ĐƯỢC sử dụng hộp đựng bằng kim loại, bát đĩa có trang trí vàng hoặc bạc, xiên hoặc nĩa, v.v... Nhớ gỡ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa.
Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;

Lượng thực phẩm nhỏ đòi hỏi thời gian nấu hoặc hâm nóng ngắn. Nếu sử dụng thời gian nấu bình thường, thực phẩm có thể quá nóng và phát hỏa.

Quý vị có thể nghe thấy tiếng lách cách trong khi vận hành lò (đặc biệt khi rã đông).
Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC cho phép trẻ nhỏ sử dụng hoặc nghịch lò vi sóng. Cũng không nên để trẻ đến gần lò vi sóng khi đang vận hành mà không giám sát. Không nên cất hoặc giấu những đồ vật hấp dẫn trẻ nhỏ phía trên lò.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá lò.

Thận trọng vì các loại thức uống hoặc thực phẩm có thể rất nóng sau khi hâm nóng bằng lò vi sóng.

- Nhất là khi cho trẻ nhỏ ăn, quý vị phải kiểm tra xem thực phẩm đã đủ nguội chưa.

Thận trọng khi hâm nóng các chất lỏng như nước hoặc các thức uống khác.

- Nhớ khuấy đều trong hoặc sau khi nấu.
- Tránh dùng hộp đựng hoặc bình chứa cổ hẹp dễ tuột tay đánh rơi.
- Chỉ lấy hộp đựng thực phẩm ra ít nhất 30 giây sau khi hâm nóng.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây đổ tràn bất ngờ thực phẩm chứa bên trong hộp đựng và gây bỏng.

Không được cầm nắm thực phẩm hoặc các bộ phận bên trong lò ngay sau khi nấu.

- Hãy sử dụng găng tay vì bên trong lò có thể rất nóng và quý vị có thể bị bỏng.
- Nếu quý vị đẩy một chiếc đĩa tráng men hoặc một chiếc chảo không dính chứa thực phẩm về phía trước, thực phẩm có thể sẽ sánh ra ngoài và gây bỏng.

Nếu trên bề mặt lò xuất hiện vết nứt, hãy tắt công tắc điện ngay.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật.

Không được dùng vật sắc nhọn cào trên lớp kính ở cửa lò.

- Hành động này có thể khiến lớp kính bị hư hỏng hoặc vỡ.

Không được đứng trên nóc lò hoặc đặt các đồ vật (như quần áo, tấm đậy lò, nến đang cháy, bát đĩa, hóa chất, các đồ vật bằng kim loại, v.v...) lên trên lò.

- Những đồ vật như vải vóc có thể bị mắc kẹt vào cửa lò.
- Điều này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, gây hư hỏng cho lò, hoặc gây thương tổn cho người.

Không được vận hành lò khi tay đang ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.

- Ngoài việc độc hại cho con người, những hóa chất này còn có thể gây điện giật, hỏa hoạn hoặc gây hư hỏng cho lò.

Không được tạo áp lực lớn hoặc gây va chạm mạnh lên cửa lò hoặc các bộ phận bên trong lò.

- Điều này có thể làm lò biến dạng hoặc gây thương tổn cho người do sự rò rỉ sóng điện.
- Treo đồ vật lên cửa lò có thể khiến lò bị rơi và gây thương tổn cho người.
- Nếu cửa lò bị hư hỏng, xin đừng sử dụng lò và liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Không được đặt lò lên trên một đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc các đồ vật bằng thủy tinh.

- Điều này có thể gây hư hỏng chậu rửa bát hoặc đồ vật thủy tinh.

Chỉ sử dụng lò sau khi đã đóng cửa.

- Sử dụng lò khi lò đang bị nhiễm bẩn bởi các dị vật ngoại lai như thực phẩm thừa có thể sẽ làm hỏng lò.

Thận trọng khi gỡ lớp giấy hoặc màng bọc thực phẩm vừa lấy ra khỏi lò.

- Nếu thực phẩm còn quá nóng, hơi nước nóng có thể đột ngột thoát ra khi quý vị gỡ lớp giấy hoặc màng bọc và có thể khiến quý vị bị bỏng.

Không được rút phích cắm điện của lò bằng cách kéo phần dây, luôn luôn nắm chặt phích cắm và rút thẳng ra khỏi ổ điện.

- Phần dây điện bị hư hỏng có thể gây đoản mạch, hỏa hoạn và/hoặc điện giật.

Không được để mặt hoặc cơ thể gần lò khi đang nấu hoặc khi vừa mở cửa lò sau khi nấu.

- Lưu ý không để trẻ em đến gần lò.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây bỏng do nhiệt.

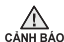
Không được đặt thực phẩm hoặc những đồ vật nặng trên cửa lò khi mở cửa.

- Thực phẩm hoặc đồ vật có thể rơi và có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Không được làm nguội đột ngột cửa lò, phần bên trong lò, hoặc món ăn bằng cách dội nước lên lò trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Điều này có thể gây hư hỏng cho lò. Hơi nước hoặc các tia nước nóng bắn ra có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Lò không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

 Những ký hiệu cảnh báo quan trọng cho vệ sinh lò.

 Không được vệ sinh lò bằng cách phun nước trực tiếp lên lò.
Không được sử dụng các dung dịch benzen, chất tẩy hoặc cồn để vệ sinh lò.

- Điều này có thể làm bay màu, biến dạng, hư hỏng, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Trước khi vệ sinh hoặc tiến hành bảo trì lò, nhớ rút phích cắm điện của lò ra khỏi ổ cắm điện trên tường và lau sạch thực phẩm thừa bám trên cửa và ngăn nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Vì sự an toàn của quý vị, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.

Trong khi vệ sinh lò, các bề mặt có thể nóng hơn bình thường và không nên cho trẻ em đến gần. (chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

Mọi trường hợp chảy tràn phải được loại bỏ trước khi vệ sinh và phải xác định rõ những dụng cụ nào có thể để lại bên trong lò trong khi vệ sinh. (chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

 Các khuyến cáo khi vệ sinh lò

 Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

 Thận trọng khi vệ sinh lò (bên ngoài/bên trong) để không gây thương tổn cho bản thân.

- Quý vị có thể bị thương vì những cạnh sắc của lò.

Không được vệ sinh lò bằng dụng cụ vệ sinh hơi nước.

- Điều này có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến quý vị bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước, không để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

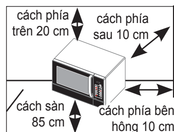
(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Sản phẩm này là một thiết bị ISM nhóm 2 lớp B. Định nghĩa của nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM có phát sinh năng lượng tần số vô tuyến và/hoặc sử dụng năng lượng này dưới hình thức tia bức xạ điện từ dùng trong xử lý vật liệu, thiết bị EDM và hàn hồ quang. Lớp B là những thiết bị phù hợp để sử dụng theo các tiêu chuẩn dân dụng và các tiêu chuẩn nối trực tiếp với lưới điện hạ thế cung cấp năng lượng cho các tòa nhà vì mục đích dân dụng.

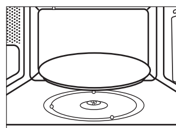
LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Bề mặt đó phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Lấy tất cả những miếng độn bên trong lò khi đóng gói ra khỏi lò.
   Lắp vòng xoay và đĩa xoay.
   Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.



3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

☛ Nếu cáp điện của lò bị hư hỏng, việc thay thế một sợi cáp chuyên dụng mới phải được thực hiện bởi nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.
Vì sự an toàn của quý vị, hãy cắm cáp điện vào một ổ điện xoay chiều 3 chân, 230 V, 50 Hz đã được nối đất. Nếu cáp điện của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế mới bằng một sợi cáp chuyên dụng.

☛ Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy đnh về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

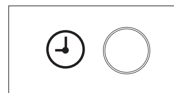
Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, màn hình của lò vi sóng sẽ tự động hiển thị “:0”, “88:88” hoặc “12:00”.
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Quý vị phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau một sự cố mất điện

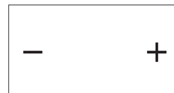
✎ Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.

1.

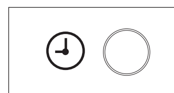
Để hiển thị thời gian ở…	**Sau đó nhấn nút ◷...**
chế độ 24 giờ	Một lần
chế độ 12 giờ	Hai lần



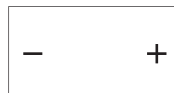
2. Nhấn các nút (−) và (+) để cài đặt giờ.



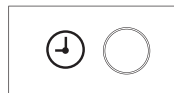
3. Nhấn nút ◷.



4. Nhấn các nút (−) và (+) để cài đặt phút.



5. Nhấn nút ◷.



LÀM GÌ KHI NGHI NGỜ HOẶC CHẮC CHẮN LÒ VI SÓNG BỊ HƯ HỎNG

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Điều này là bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò
- Ánh sáng phản chiếu quanh cửa và vỏ ngoài của lò
- Hơi nước thoát ra từ khu vực quanh cửa lò hoặc các lỗ thông hơi

Lò không khởi động khi quý vị đã nhấn nút .

- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

Thực phẩm hoàn toàn chưa được nấu

- Quý vị đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút chưa ?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống

- Quý vị đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Có tia lửa điện hay tiếng lách tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Quý vị có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải quý vị đã để quên muỗng nĩa hoặc một dụng cụ khác bằng kim loại bên trong lò?
- Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi

- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa ti vi, radio và ăng ten.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp quý vị khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ người bên hoặc dịch vụ hậu mãi SAMSUNG.

NẤU/HÂM NÓNG

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm. LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.
Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.

1. Nhấn nút .



Kết quả: 900 W (mức công suất tối đa) được hiển thị:
Chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút nhiều lần cho đến khi mức công suất tương ứng được hiển thị. Hãy tham khảo thêm bảng các mức công suất.

2. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+) theo yêu cầu.

– +

3. Nhấn nút .



Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.
1) Bắt đầu nấu và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Không bao giờ được vận hành lò khi lò để trống.

Nếu quý vị muốn hâm nóng một đĩa thực phẩm trong thời gian ngắn với mức công suất tối đa (900 W), quý vị chỉ cần nhấn nút **+30 giây (+30s)** mỗi lần cho mỗi 30 giây thời gian nấu. Lò sẽ nấu ngay lập tức.

MỨC CÔNG SUẤT

Quý vị có thể chọn một trong các mức công suất sau.

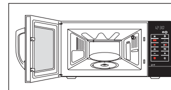
Mức công suất	Công suất	
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG
CAO	900 W	-
CAO VỪA	600 W	-
VỪA	450 W	-
THẤP VỪA	300 W	-
RÃ ĐÔNG ( )	180 W	-
THẤP/GIỮ ẤM	100 W	-
NƯỚNG	-	1300 W
KẾT HỢP I ( )	600 W	1300 W
KẾT HỢP II ( )	450 W	1300 W
KẾT HỢP III ( )	300 W	1300 W

Nếu quý vị chọn mức công suất cao hơn, thời gian nấu sẽ giảm.

Nếu quý vị chọn mức công suất thấp hơn, thời gian nấu sẽ được tăng lên.

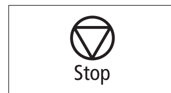
NGỪNG NẤU

Quý vị có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.



1. Để tắt tạm thời, hãy mở cửa.

   Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, quý vị đóng cửa lò và nhấn nút ◇ lần nữa.



2. Để tắt hoàn toàn. Nhấn nút ▽.

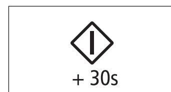
   Kết quả: Dừng nấu. Nếu quý vị muốn hủy cài đặt thông số nấu, nhấn nút **Dừng (Stop)** (▽) lần nữa.

Quý vị cũng có thể hủy bỏ bất kỳ thông số cài đặt nào trước khi bắt đầu nấu bằng cách nhấn nút **Dừng (Stop)** (▽).

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút +30 giây (+30s) để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nấu.

Nhấn nút **+30 giây (+30s)** một lần cho mỗi 30 giây cộng thêm.



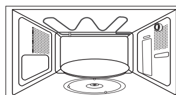
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG VỆ SINH BẰNG HƠI NƯỚC

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò. Sau khi sử dụng chức năng này, quý vị sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

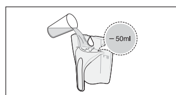
☛ Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng)

☛ Chỉ sử dụng nước sạch thông thường, không cần dùng nước lọc.

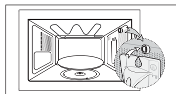
1. Mở cửa lò.



2. Đổ nước vào bát, đến ngang vạch mức nước bên ngoài bát. (Vạch này khoảng 50 ml).



3. Đặt bát nước vào vòng kẹp để bát nước phía trên ở bên phải của khoang lò.

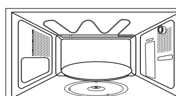


4. Đóng cửa lò.

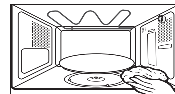
5. Nhấn nút **Vệ sinh bằng hơi nước (Steam Clean)** (Steam Clean).
Quý vị có thể thấy **sương mù** trong quá trình vệ sinh nhưng đây không phải là lỗi. **Tuy nhiên, hơi nước sẽ che mất** ánh sáng của đèn **bên trong lò**.



6. Mở cửa lò.



7. Lau sạch khoang lò bằng khăn khô. Nhấc đĩa xoay và rế ra ngoài bằng giấy thấm.



Cảnh báo!

- Bát nước chỉ được sử dụng khi đang ở chế độ **"Làm sạch bằng hơi nước (Steam Clean)"**.
- Khi nấu thực phẩm khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

TIẾNG VIỆT

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

Chức năng tự hâm nóng có bốn mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.
Quý vị có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn nút (—) và (+).
Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Chọn loại thực phẩm thích hợp bằng cách nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat)** (♨) một hoặc nhiều lần.



2. Chọn khối lượng thực phẩm bằng cách nhấn các nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên).

— +

3. Nhấn nút ◇.



Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

CÀI ĐẶT CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

Bảng sau đưa ra nhiều Chế độ tự hâm nóng, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1. Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 phút	Đặt thực phẩm lên đĩa men và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ: thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
2. Rau cải tươi	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 phút	Cân rau sau khi rửa, làm sạch và cắt đều. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45 ml (3 muỗng canh) nước khi nấu từ 200-450 g, thêm 60 ml (4 muỗng canh) đối với từ 500 đến 650 g và thêm 75 ml (5 muỗng canh) đối với từ 700 đến 750 g. Khuấy sau thời gian nấu. Nếu luộc nhiều rau hơn, hãy đảo rau một lần trong khi luộc.
3. Miếng thịt gà	200-300 g (1 miếng) 400-500 g (2 miếng) 600-700 g (2-3 miếng) 800-900 g (3-4 miếng)	3 phút	Thoa dầu lên miếng thịt gà và ướp gia vị tiêu, muối và ớt bột. Lật mặt có da xuống và xếp thành vòng tròn lên rế trên. Đảo thịt khi lò kêu bíp.
4. Bánh mì nguyên ổ đông lạnh	100-150 g (2 miếng) 200-250 g (4 miếng) 300-350 g (6 miếng)	2 phút	Đặt úp ổ bánh mì đông lạnh thành vòng tròn trên rế kim loại. Trở gà lại khi nghe tiếng bíp.

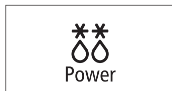
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG

Chức năng Rã đông nhanh tự động cho phép quý vị rã đông thịt, thịt gia cầm, cá, bánh mì. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Quý vị chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

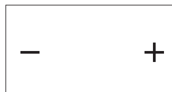
Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Chọn loại thực phẩm thích hợp bằng cách nhấn nút **Rã đông (Power Defrost)** (Power) một hoặc nhiều lần. (Xem bảng kế bên).



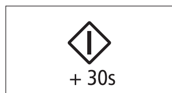
2. Chọn khối lượng thực phẩm bằng cách nhấn các nút (—) và (+).
   Có thể cài đặt lên đến 2000 g.
   (Bánh mì/bánh nướng có thể được cài đặt lên đến 1000 g.)



3. Nhấn nút ◇.

   Kết quả:

   - Quá trình rã đông bắt đầu.
   - Lò sẽ kêu bíp giữa chừng để nhắc quý vị trở thực phẩm bên trong lò.
   - Nhấn nút ◇ lần nữa để kết thúc rã đông.



Quý vị có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để thực hiện, hãy chọn chức năng nấu/hâm nóng vi sóng với mức công suất 180 W. Tham khảo mục có tiêu đề “Nấu/Hâm nóng” ở trang 13 để biết thêm chi tiết.

CÀI ĐẶT CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về rã đông tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng.
Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và bánh mì/bánh nướng lên đĩa men.

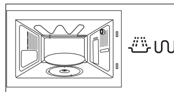
Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1. Thịt	200-2000 g	20-60 phút	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, sườn và thịt băm.
2. Thịt gia cầm	200-2000 g	20-60 phút	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con và gà không nguyên con.
3. Cá	200-2000 g	20-50 phút	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con và cá phi lê.
4. Bánh mì / bánh ngọt	125-1000 g	5-20 phút	Đặt bánh mì trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi quý vị mở cửa lò. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla.

Chọn chức năng rã đông thủ công với mức công suất 180 W khi quý vị muốn rã đông thủ công. Để biết thêm chi tiết về các chức năng và thời gian rã đông, vui lòng xem trang 30.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÁN TỰ ĐỘNG

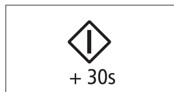
Với tính năng Rán tự động, thời gian nấu sẽ được tự động thiết lập. Quý vị có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn nút (—) và (+). Đầu tiên, hãy đặt đĩa chống dính ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp vi sóng-nướng cao nhất. Nhấn nút **Kết hợp (Combi)** ( ) và cài đặt thời gian làm nóng trước (3 đến 5 phút) bằng cách nhấn nút (—) và (+).

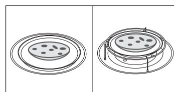


2. Nhấn nút ⊘.

Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.



3. Mở cửa lò.
Đặt thực phẩm trên đĩa chống dính.
Đóng cửa lò lại.

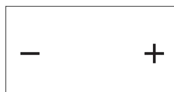


Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.

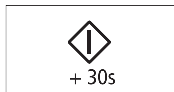
4. Chọn loại thực phẩm phù hợp bằng cách nhấn nút **Rán (Crusty Cook)** (Crusty Cook) một hoặc nhiều lần.



5. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên)



6. Nhấn nút ⊘.



Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Cách vệ sinh đĩa chống dính.
Vệ sinh đĩa chống dính bằng nước ấm và chất tẩy rửa sau đó xả bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý
đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

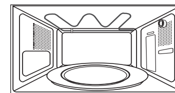
Bảng sau đưa ra nhiều chế độ rán tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau. Các chế độ này sử dụng cùng với chế độ nấu kết hợp vi sóng và nướng.
Trước khi sử dụng chức năng rán tự động, quý vị nên làm nóng trước đĩa chống dính 3-5 phút bằng chế độ kết hợp 600 W + nướng. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Thực phẩm (-18 °C)	Lượng dùng	Thời gian làm nóng trước (phút)	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
1. Bánh Pizza đông lạnh	200 g 300 g 400 g 500 g	5	-	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng chế độ 600 W + nướng. Đặt bánh pizza lên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
2. Bánh mì baguette đông lạnh	150 g (1 miếng) 250 g (2 miếng) 350 g (3 miếng)	4	2-3	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng chế độ 450 W + nướng. Đặt một bánh mì baguette đông lạnh vào giữa đĩa chống dính, hai bánh mì baguette đông lạnh cạnh nhau trên đĩa chống dính. Chế độ này phù hợp với bánh mì baguette có rau, sườn cừu và phô mai.

Thực phẩm (-18 °C)	Lượng dùng	Thời gian làm nóng trước (phút)	Thời gian chờ (phút)	Khuyến cáo
3. Bánh nướng đông lạnh	150 g (1 miếng) 300 g (1-2 miếng) 450 g (1-2 miếng)	3	1-2	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng chế độ 600 W + nướng. Đặt bánh nướng vào đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
4. Thịt gà tẩm bột đông lạnh	250 g 500 g	4	-	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng chế độ 600 W + nướng. Thoa một hoặc hai muỗng canh dầu ăn lên đĩa. Rải đều thịt gà tẩm bột đông lạnh lên đĩa chống dính. Đảo thịt khi lò kêu bíp. Sau đó nhấn nút bắt đầu (start) để tiếp tục.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÁN THỦ CÔNG

Đĩa chống dính này cho phép quý vị làm vàng thực phẩm không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của đĩa. Một số loại thực phẩm có thể sử dụng đĩa này được trình bày ở trong bảng (xem trang bên).
Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...



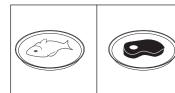
1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp cao nướng vi sóng cao nhất [600 W + Nướng (⏛)] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.

Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.

2. Thoa dầu lên đĩa nếu quý vị nấu các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.

Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.

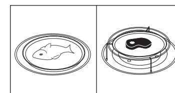
Có thể sử dụng tấm lót bằng nhựa để tránh trầy xước bề mặt của đĩa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi đĩa trước khi cắt.



3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.

Không được đặt bất kỳ vật nào không chịu được nhiệt lên trên đĩa, như bát nhựa, v.v...

Không được đặt đĩa chống dính lên lò mà không đặt trên đĩa xoay.



4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.

5. Chọn thời gian nấu và công suất phù hợp.
Tham khảo bảng ở trang sau.

TIẾNG VIỆT

Cách vệ sinh đĩa chống dính

Vệ sinh đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi xả lại bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý

Đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

Chúng tôi đề xuất làm nóng đĩa chống dính ngay trên đĩa xoay. Làm nóng đĩa chống dính với công suất 600 W + chức năng Nướng (♨) và theo thời gian hướng dẫn trong bảng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian làm nóng trước (phút)	Thời gian nấu (phút)	Khuyến cáo
Thịt lợn muối xông khói	4 miếng (80 g) 8 miếng (160 g)	600 W + Nướng	3	3-3½ 4½-5	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Cà chua nướng	200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	450 W + Nướng	3	3 4	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt khoai tây làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp thành vòng tròn trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Bánh Bơ-gơ (đông lạnh)	2 miếng (125 g) 4 miếng (250 g)	600 W + Nướng	3	6-6½ 8-8½	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp bánh bơ-gơ đông lạnh thành vòng tròn trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Trở sau 4-5 phút.
Bánh Pizza (giữ lạnh)	100-150 g 200-250 g	600 W + Nướng	5	3-3½ 4-4½	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt các miếng bánh pizza giữ lạnh theo một vòng tròn trên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Khoai tây nướng bằng lò (đông lạnh)	200 g 300 g 400 g	450 W + Nướng	4	9 12 15	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp khoai tây nướng lên đĩa chống dính. Đặt đĩa lên rế. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông.
Khoai tây nướng	250 g 500 g	600 W + Nướng	4	4½-5 7-7½	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt khoai tây làm đôi. Cho khoai tây lên đĩa chống dính với mặt cắt úp xuống. Xếp thành vòng tròn. Đặt đĩa lên rế.
Chả cá (đông lạnh)	150 g (5 miếng) 300 g (10 miếng)	600 W + Nướng	4	6-6½ 8½-9	Làm nóng đĩa chống dính. Tráng đĩa với 1 muỗng canh dầu ăn. Xếp lát cá tẩm bột thành vòng tròn trên đĩa. Trở sau 3½ phút (5 miếng) hoặc 5 phút (10 miếng).

CHỌN VỊ TRÍ ĐẶT THIẾT BỊ ĐUN NÓNG

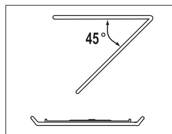
Thiết bị đun nóng được sử dụng khi nướng. Chỉ có một vị trí được ghi trong bảng. Chúng tôi cần lưu ý khách hàng về thời gian đặt thiết bị ở vị trí thẳng đứng.

- Vị trí nằm ngang thích hợp với chế độ nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng.

Chỉ thay đổi vị trí của thiết bị đun nóng khi nó đã nguội và không dùng lực quá mạnh khi đặt nó vào vị trí thẳng đứng.

Để đặt thiết bị đun nóng về...	Thì…
Vị trí nằm ngang (nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng)	• Kéo thiết bị đun nóng về phía quý vị đang đứng • Đẩy thiết bị lên cho đến khi nằm song song với nóc lò.

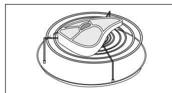
Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.



CHỌN PHỤ KIỆN

Sử dụng các vật chứa an toàn với vi sóng; không sử dụng các hộp, đĩa nhựa, ly giấy, các loại khăn, v.v..

Nếu muốn chọn chế độ nấu kết hợp (nướng và vi sóng), thì quý vị chỉ nên sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của quý vị.



Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, hãy tham khảo hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu ở trang 23-24.

NƯỚNG

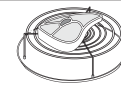
Chế độ nướng cho phép quý vị nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng. Để sử dụng cho mục đích này, một rế nướng được cung cấp với lò vi sóng của quý vị.

1. Làm nóng lò nướng đến nhiệt độ yêu cầu, bằng cách nhấn nút **Nướng (Grill)** (⋓) và cài đặt thời gian làm nóng bằng cách nhấn nút (—) và (+).

2. Nhấn nút ◇.

   + 30s

3. Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế. Đóng cửa lò.

4. Nhấn nút ⋓.

   Kết quả: Các ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị:

5. Chọn thời gian nướng bằng cách nhấn nút (—) và (+). Thời gian nướng tối đa là 60 phút.

6. Nhấn nút ◇.

   + 30s

   Kết quả: Bắt đầu nướng. Khi nướng xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Không phải lo lắng khi thiết bị bật và tắt trong khi nướng. Hệ thống này được thiết kế để ngăn không cho lò quá nhiệt.

Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào vật chứa, vì chúng rất nóng. Kiểm tra thiết bị đun nóng đúng vị trí nằm ngang.

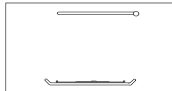
KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Quý vị cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

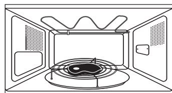
☛ **LUÔN LUÔN** dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc sứ khá lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác dụng đều vào thực phẩm.

☛ **LUÔN LUÔN** sử dụng găng tay khi chạm vào các phần bên trong lò, vì chúng có thể rất nóng.

1. Đảm bảo rằng thiết bị đun nóng được đặt thẳng đứng; xem trang 21 để biết thêm chi tiết.



2. Mở cửa lò.
   Đặt thực phẩm lên rế và đặt rế lên đĩa xoay.
   Đóng cửa lò.



3. Nhấn nút **Kết hợp (Combi)** (⩊∿).

   Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

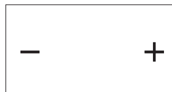
   ⩊∿ (chế độ vi sóng và nướng)
   600 W (mức công suất)



✎ Chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút **Kết hợp (Combi)** (⩊∿) nhiều lần cho đến khi mức công suất phù hợp hiển thị.

☛ Quý vị không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

4. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+). Thời gian nướng tối đa là 60 phút.



5. Nhấn nút ◇.

   Kết quả: Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. Khi nấu xong.
   1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
   2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
   3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



✎ Mức vi sóng tối đa cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600 W.

TẮT CHỨC NĂNG ĐĨA XOAY BẰNG TAY

Nút **bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** (⊘) cho phép quý vị sử dụng các đĩa lớn chiếm hết không gian của lò bằng cách không cho phép đĩa xoay.

☛ Kết quả có thể không được như mong muốn trong trường hợp này vì thực phẩm sẽ chín không đều. Chúng tôi khuyên quý vị nên lật đĩa khi được một nửa thời gian nấu.

☛ **Cảnh báo!** Không bao giờ để cho đĩa xoay khi không có thực phẩm trong lò.

Lý do: Điều này có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng lò.

1. Nhấn nút **bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** (⊘).

   Kết quả: Biểu tượng **bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** (⊘) xuất hiện trên màn hình, đĩa xoay sẽ không xoay.



2. Để cho đĩa xoay lại, nhấn nút **bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** (⊘) một lần nữa.

   Kết quả: Biểu tượng **bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** (⊘) biến mất trên màn hình, đĩa xoay sẽ xoay.

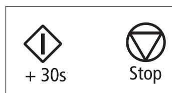


✎ Không nhấn nút **bật/tắt đĩa xoay (Turntable on/off)** (⊘) trong quá trình nấu.

TẮT TIẾNG KÊU BÍP

Quý vị có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào quý vị muốn.

1. Nhấn đồng thời nút ▽ và ◇.



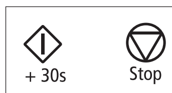
Kết quả:

- Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị.

OFF

- Lò sẽ không kêu bíp mỗi khi quý vị nhấn nút.

2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút ▽ và ◇ lần nữa.



Kết quả:

- Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị.

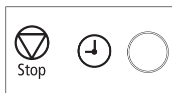
On

- Lò sẽ phát lại tiếng bíp.

KHÓA AN TOÀN CHO LÒ VI SÓNG

Lò vi sóng của quý vị được trang bị một chế độ đặc biệt an toàn với trẻ em, cho phép “khóa” lò khiến trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vô ý vận hành nó.
Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn đồng thời nút ▽ và ◷.



Kết quả:

- Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
- Màn hình hiển thị “L”.

L

2. Để mở khóa cho lò, hãy nhấn nút ▽ và nút ◷ cùng lúc một lần nữa.



Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

HƯỚNG DẪN VỀ DỤNG CỤ NẤU

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, quý vị không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓ ✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không nên để nóng trước quá 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc bọc giấy báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc trang trí kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Hộp chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Túi dùng cho tủ lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ **: Khuyến nghị**

✓✗ **: Cẩn thận khi sử dụng**

✗ **: Không an toàn**

HƯỚNG DẪN NẤU

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150 g	600 W	5-6	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Bông cải xanh	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu	300 g	600 W	7-8	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu xanh	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7-8	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (kiểuTrung Hoa)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Nấu có đậy nắp.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước khi chờ nguội để thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp. Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (luộc sơ)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh.
Gạo lức (luộc sơ)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Thêm 500 ml nước lạnh. Thêm 750 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo dại)	250 g	900 W	16-17	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	900 W	17-18	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	900 W	10-11	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (900 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	5-5½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250 g	3½-4	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải xúp lơ	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	3-3½	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250 g	2½-3	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	3-3½	3	Cắt tỏi thành lát dày.

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Nấm	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Củ hành	250 g	5-5½	3	Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250 g	4-4½	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250 g	4½-5	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của quý vị sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 900 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng.
Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng).
Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, quý vị cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.
SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.
CHÚ Ý: Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thực phẩm trẻ em (Rau + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo dành cho trẻ em (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Cà phê, sữa, trà, nước uống (ở nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 300 ml (2 tách) 450 ml (3 tách) 600 ml (4 tách)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Đổ vào tách và hâm nóng không đậy nắp: 1 tách đặt ở trung tâm, 2 tách đặt đối diện nhau, 3 tách đặt trên một hình tròn. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều.
Súp (giữ lạnh)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Dùng nắp nhựa đậy lại. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (giữ lạnh)	350 g	600 W	3½-4½	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước sốt (giữ lạnh) vào mì ống	350 g	600 W	4-5	3	Đặt mì ống (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Hướng dẫn cho hâm nóng kép

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Súp (giữ lạnh)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Rót vào hai đĩa sứ và đậy lại. Đặt một đĩa vào đĩa xoay, đĩa còn lại lên đĩa xoay. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Cà ri gà & cơm (giữ lạnh)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Đặt mỗi hai phần thực phẩm giữ lạnh vào hai đĩa sứ. Đậy bằng phim sử dụng cho lò vi sóng. Đặt một đĩa trực tiếp vào đĩa xoay, đĩa còn lại đặt trên rế.
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Đặt hai phần thực phẩm giữ lạnh vào hai đĩa sứ nông. Đậy bằng phim sử dụng cho lò vi sóng. Đặt một đĩa vào đĩa xoay, đĩa còn lại vào rế.

TIẾNG VIỆT

RÃ ĐÔNG THỦ CÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình quý vị có khách viếng đột xuất.
Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.
Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.
Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.
Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.
Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.
Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Mọi thực phẩm đông lạnh cần rã đông ở mức công suất (180 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt				
Bò cắt lát	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Miếng thịt heo	250 g	7-8		
Thịt gia cầm				
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	14-15	15-60	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Nguyên con gà	1200 g	32-34		
Cá				
Philê Cá	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các đầu nhọn bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Trái cây				
Quả mọng	250 g	6-7	5-10	Xếp trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn).
Bánh mì				
Bánh mì tròn (mỗi ổ 50 g)	2 ổ 4 ổ	1-1½ 2 ½-3	5-20	Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	4-4½		
Bánh mì Đức (bột mì + bột lúa mạch)	500 g	7-9		

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong thời gian 4 phút sẽ làm cho thực phẩm chín nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:
Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:
Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:
Khi chỉ sử dụng chế độ nướng, phải đảm bảo lò đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều.
Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này:
600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng
Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:
Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:
Khi chỉ sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau cửa lò. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

TIẾNG VIỆT

Hướng dẫn nướng thực phẩm đông lạnh

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút)	Hướng dẫn
Bánh mì tròn (ổ 50 g)	2 ổ 4 ổ	Vi sóng + Nướng	300 W+ Nướng 1½-2 2½-3	Chỉ nướng 2-3 2-3	Xếp bánh mì thành vòng tròn trên rế. Nướng mặt thứ hai đến độ giòn ưa thích. Chờ trong 2-5 phút.
Bánh mì baguette/ bánh mì tỏi nướng	200-250 g (1 miếng)	Vi sóng + Nướng	450 W + Nướng 3½-4	Chỉ nướng 2-3	Đặt bánh mì baguette đông lạnh đã được bọc bằng giấy nướng trên rế. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Gratin (rau cải hoặc khoai tây)	400 g	450 W + Nướng	13-15	-	Cho gratin đông lạnh vào một chén thủy tinh tròn chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Mì sợi (mì cannelloni, mì ống hoặc mì lasagne)	400 g	600 W + Nướng	14-16	-	Để mì ống vào trong đĩa thủy tinh hình chữ nhật nhỏ dẹp. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Gratin Cá	400 g	450 W + Nướng	16-18	-	Đặt mì ống vào trong đĩa thủy tinh chịu nhiệt hình chữ nhật nhỏ, dẹt. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Sử dụng chức năng nướng để làm nóng lò nướng trong thời gian 4 phút. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 ổ (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	3½-4½	3-4	Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.
Bánh mì tròn (đã nướng)	2-4 miếng	Chỉ nướng	2½-3½	1½-2½	Đặt bánh mì tròn, với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên đĩa xoay.
Cà chua nướng	200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	300 W + Nướng	3½-4½ 5-6	-	Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên rế.
Bánh khoai tây-Phô mai nướng	4 ổ (300 g)	300 W + Nướng	4-5	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì phủ nguyên liệu lên rế. Chờ trong 2-3 phút.
Bánh mì nướng Hawaii (thơm, dăm bông và phô mai)	2 ổ (300 g) 4 ổ (600 g)	450 W + Nướng	3½-4 6-7	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì phủ nguyên liệu lên rế. Đặt 2 lát bánh mì đối diện nhau trực tiếp lên lò. Chờ trong 2-3 phút.
Khoai tây nướng	250 g 500 g	600 W + Nướng	4½-5½ 6½-7½	-	Cắt khoai tây làm đôi. Đặt khoai tây thành vòng tròn trên rế với mặt cắt gần vỉ nướng.
Khoai tây Gratin / rau (giữ lạnh)	500 g	450 W + Nướng	9-11	-	Đặt gratin tươi vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	1. Thời gian một mặt (phút)	2. Thời gian một mặt (phút)	Hướng dẫn
Miếng thịt gà	450 g (2 miếng) 650 g (2-3 miếng) 850 g (4 miếng)	300 W + Nướng	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Phết dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt thành hình tròn với xương nằm giữa. Đặt thêm một miếng vào giữa rế. Chờ trong 2-3 phút.
Gà nướng	900 g 1100 g	450 W + Nướng	10-12 12-14	9-11 11-13	Phết dầu và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.
Thịt cừu miếng (vừa)	400 g (4 miếng)	Chỉ nướng	10-12	8-9	Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt. Xếp chúng thành vòng tròn đặt trên rế. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút
Bít tết heo	250 g (2 miếng) 500 g (4 miếng)	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 6-7 8-10	Chỉ nướng 5-6 7-8	Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt. Sau đó đặt thành hình tròn trên rế. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Cá nướng	450 g 650 g	300 W + Nướng	6-7 7-8	7-8 8-9	Thoa dầu lên cả con cá và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá cạnh nhau (đầu con này kế đuôi con kia) trên rế.
Táo nướng	2 quả táo (khoảng 400 g) 4 quả táo (khoảng 800 g)	300 W + Nướng	6-7 10-12	-	Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh trực tiếp lên đĩa xoay.

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ
Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 900 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 900 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 900 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

TIẾNG VIỆT

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay

LUÔN LUÔN đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.

Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có thể gây nguy hiểm.

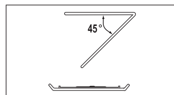
1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm pha xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho thiết bị, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

KHÔNG ĐƯỢC làm đổ nước vào các lỗ thông hơi. **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng bất kỳ thiết bị tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không còn các dị vật rất nhỏ bám trên đệm cửa:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Làm sạch khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng hãy để lò nguội đi rồi mới tiến hành vệ sinh để tránh thương tổn.

Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.



BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của quý vị.

Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ nhân viên kỹ thuật được đào tạo mới được sửa chữa.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG tháo vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần sửa chữa hoặc quý vị cảm thấy nghi ngờ về tình trạng của lò:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

Nếu quý vị không sử dụng lò trong một khoảng thời gian ngắn, hãy giữ lò ở một nơi khô ráo, sạch bụi.
Lý do: Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

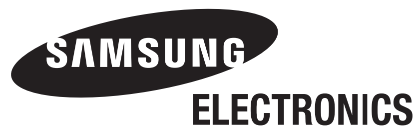
Lò vi sóng này không dùng cho mục đích thương mại.

CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Dòng máy	**GE109M / GE109MST**
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng Nướng Chế độ kết hợp	 1400 W 1300 W 2700 W
Công suất ra	100 W / 900 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	 517 x 297 x 436 mm 336 x 241 x 349 mm
Thể tích	28 lít
Trọng lượng Tịnh	 khoảng 16 kg

GHI CHÚ



Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com/vn

Mã Số: DE68-03505Q